CUCINE A GAS
CUCINE MISTE
CUCINE ELETTRICHE
CUCINE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA
TUTTAPIASTRA A GAS
SERIE 70

2891021	288102	286346
2891041	288104	2857001
2891061	288106	287510
2851021	286102	287520
2851041	286104	287410
2851061	286106	287420
2852341	286224	287430
2852361	286246	2852241
2852261	286324	2852461

INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE

D
C

2891021

D	C
C	D

2891041

D	C	D
C	D	C

2891061

(G= gas\gaz)

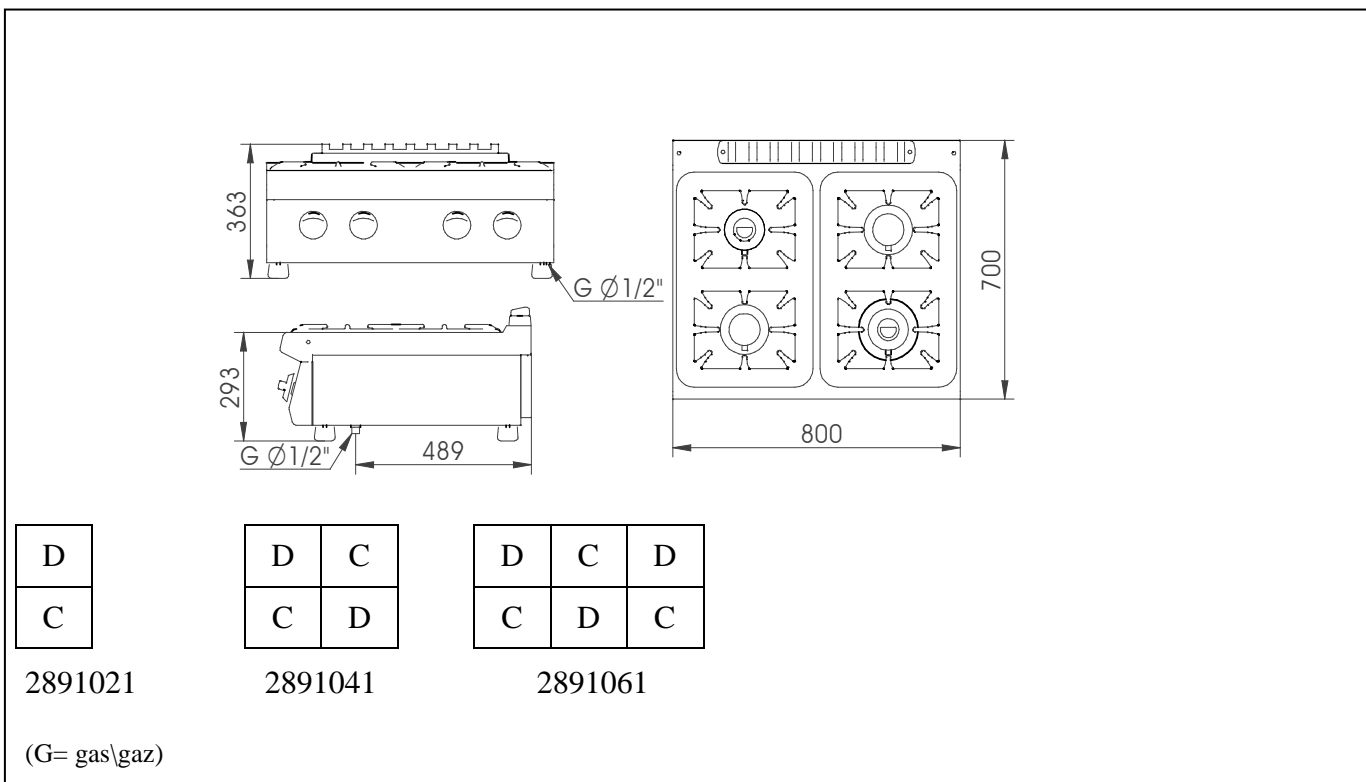



Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

D
C

2851021

D	C
C	D

2851041

D	C	D
C	D	C

2851061

(G= gas \ gaz)

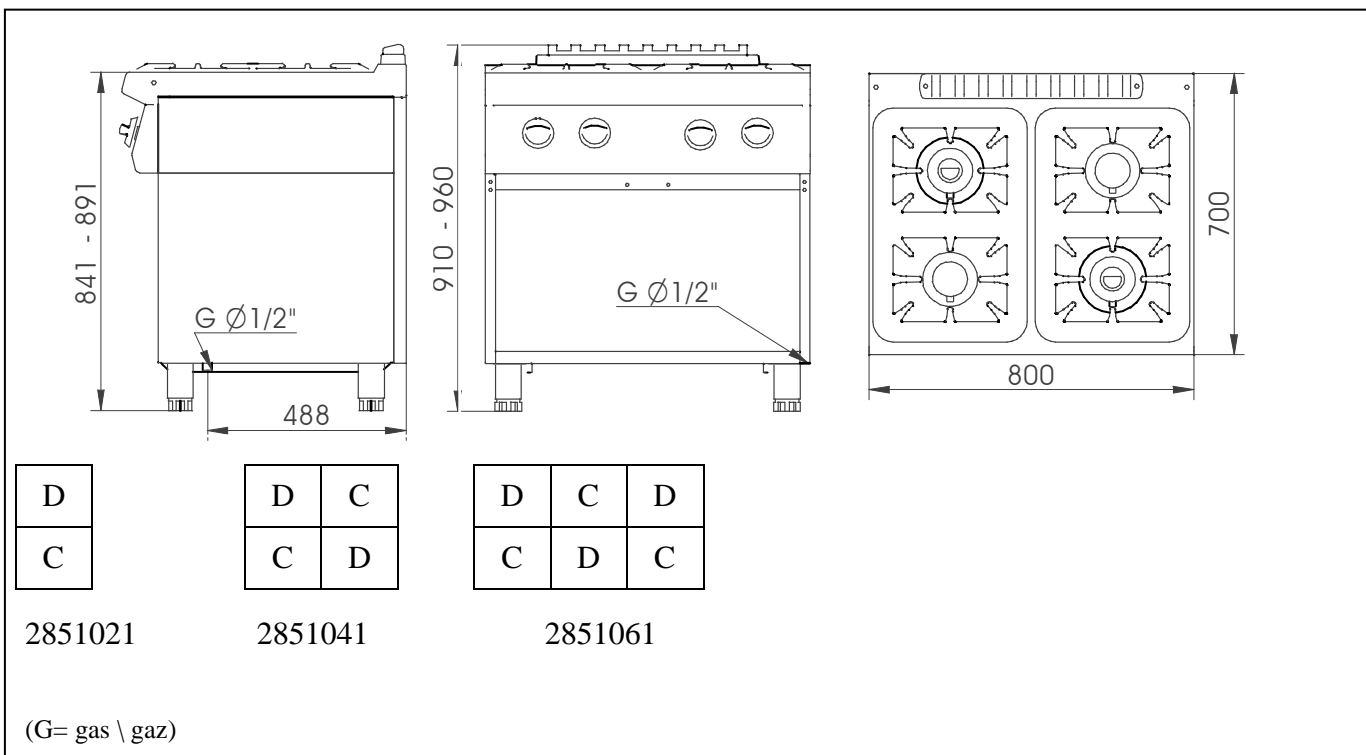



Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

D	C
C	D

2852341

D	C	D
C	D	C

2852361

(G= gas \ gaz ; E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

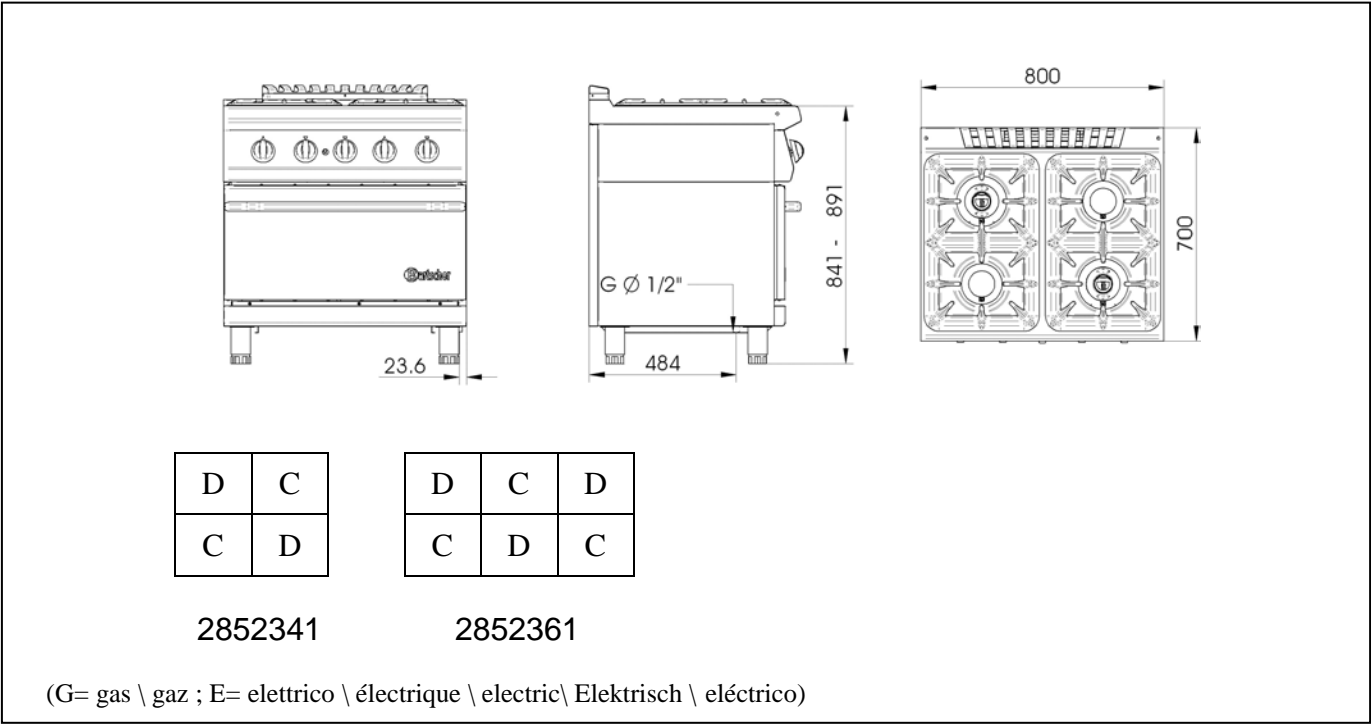



Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

D	C	D
C	D	C

2852261

(G= gas\gaz)

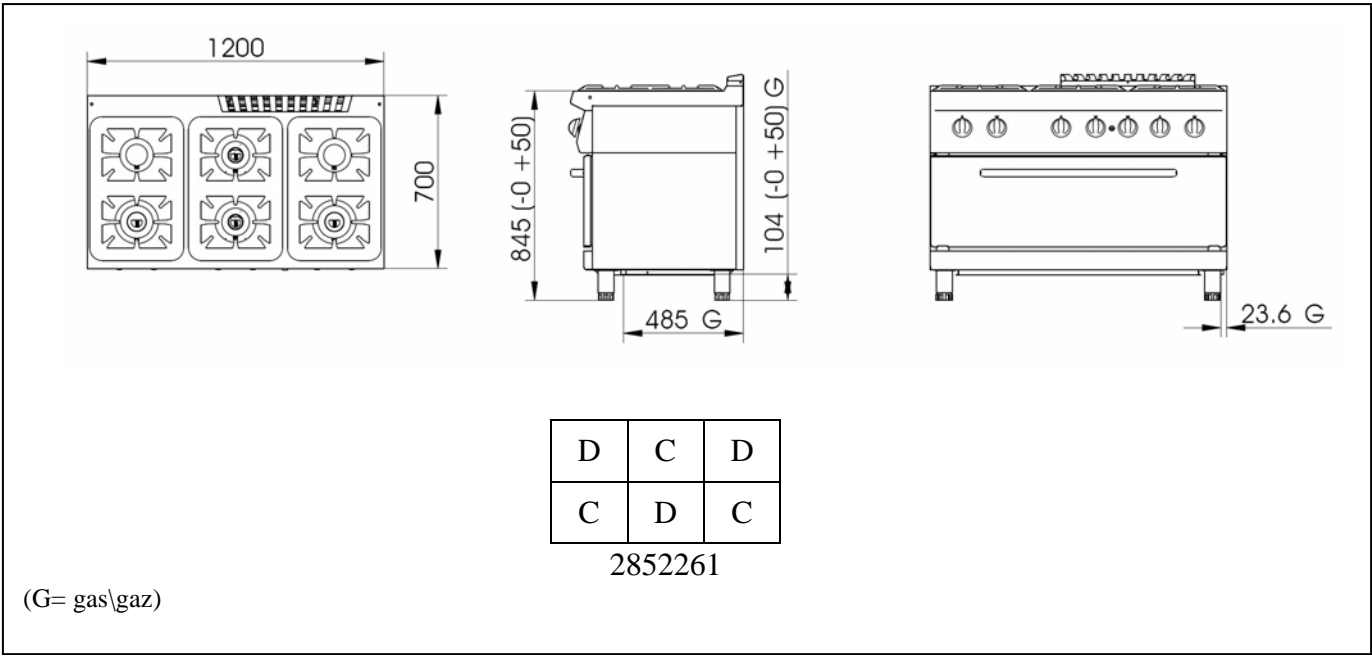
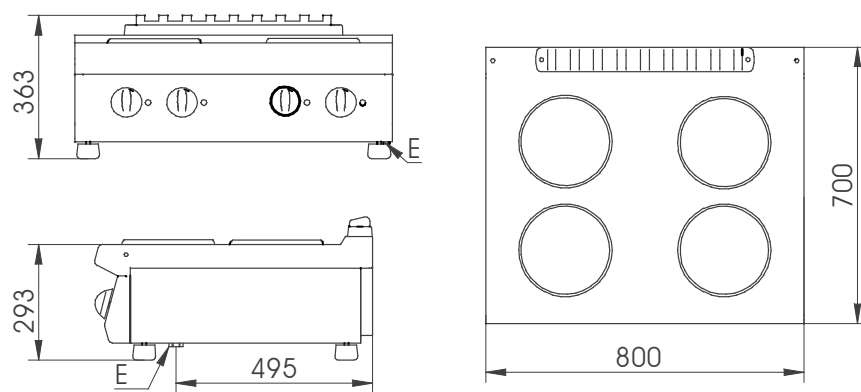



Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

2,6
2,6

288102

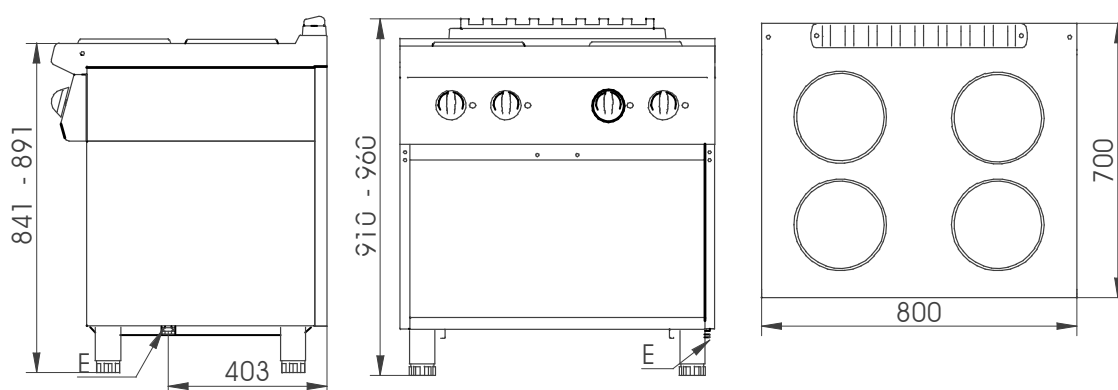
2,6	2,6
2,6	2,6

288104

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

288106

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

2,6
2,6

286102

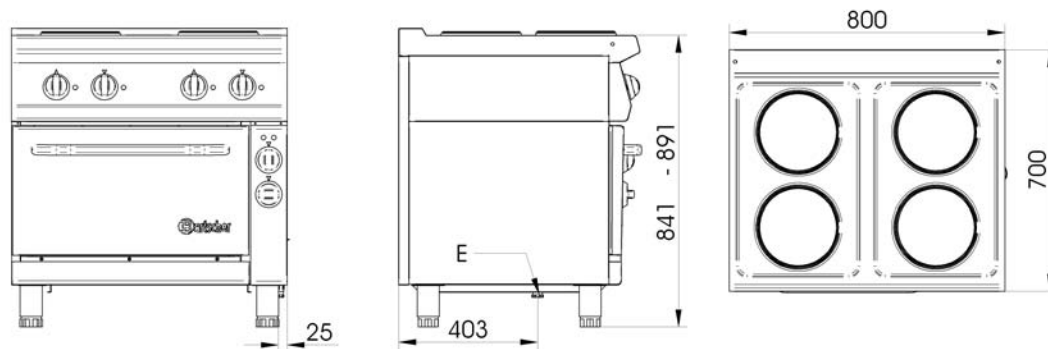
2,6	2,6
2,6	2,6

286104

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

286106

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

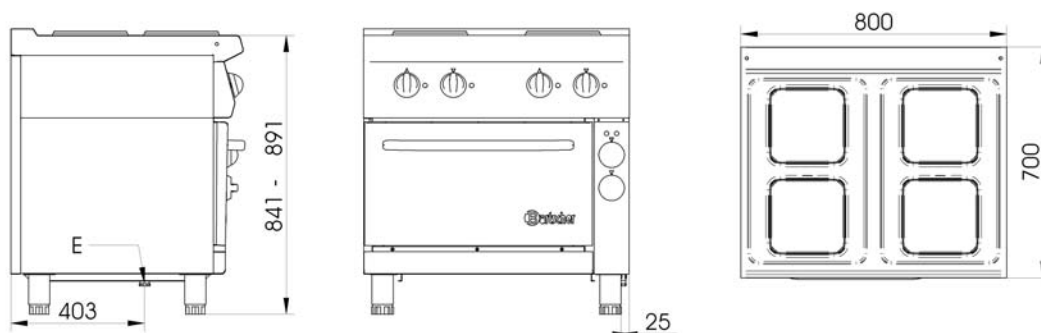
Fig. – Abb. 6: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

2,6	2,6
2,6	2,6

286224

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

286246

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 7: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

2,6	2,6
2,6	2,6

286324

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6

286346

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 8: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

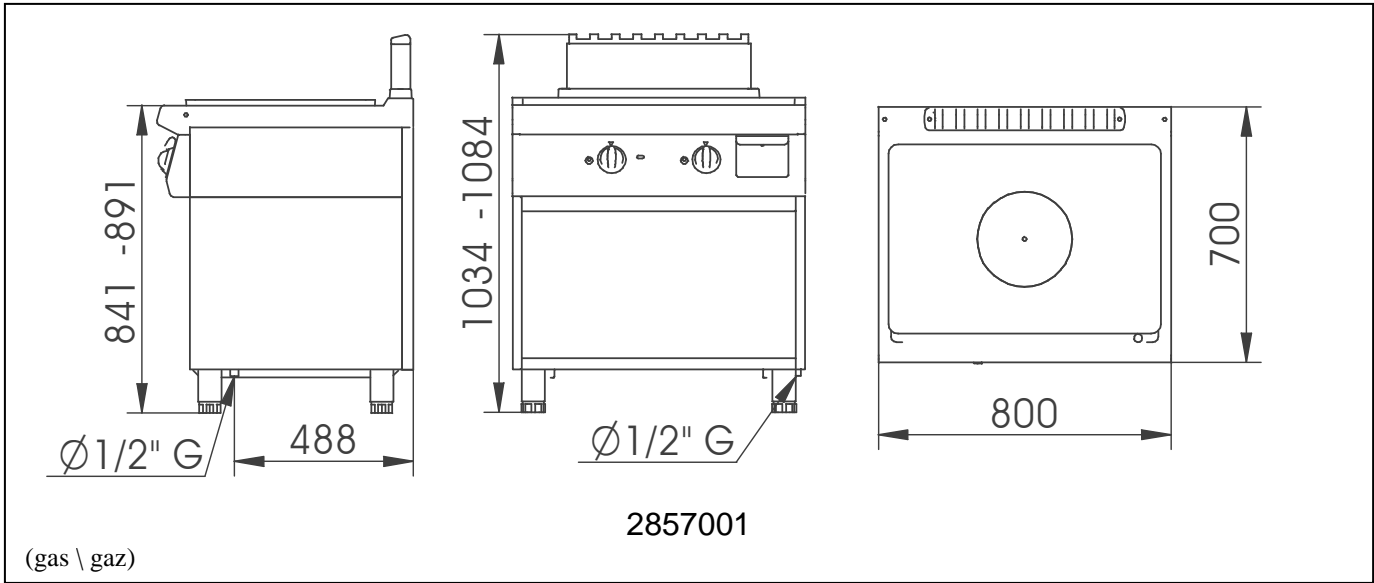



Fig. – Abb. 9: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

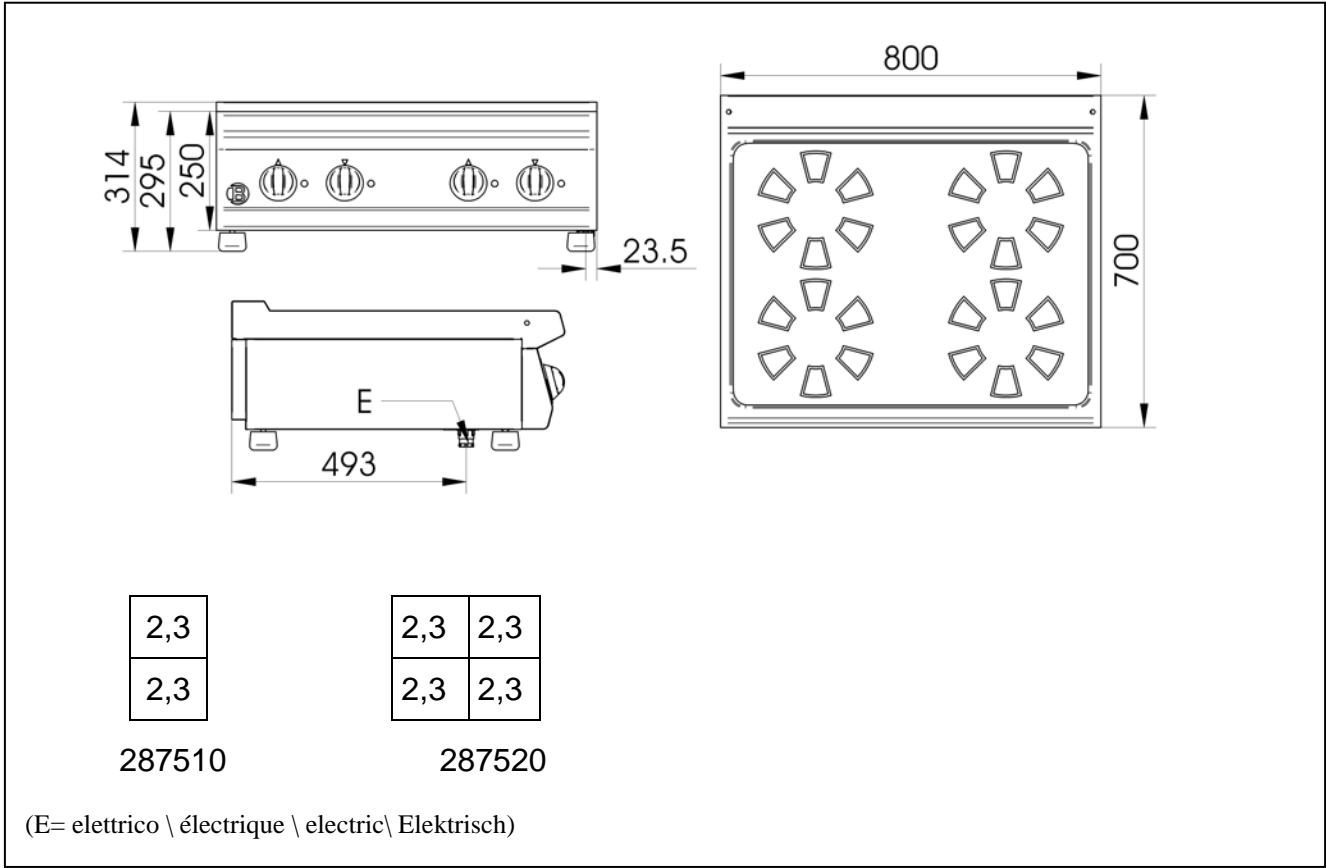



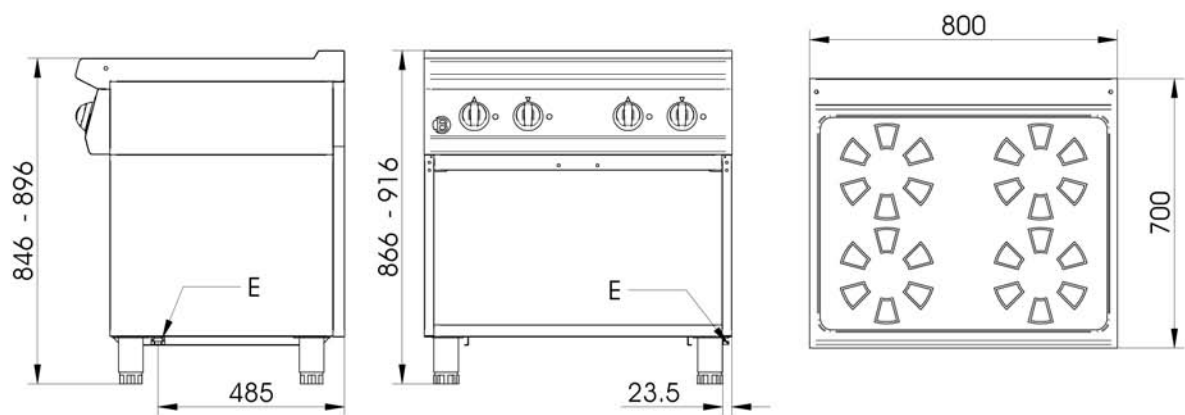
Fig. – Abb. 10: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch)

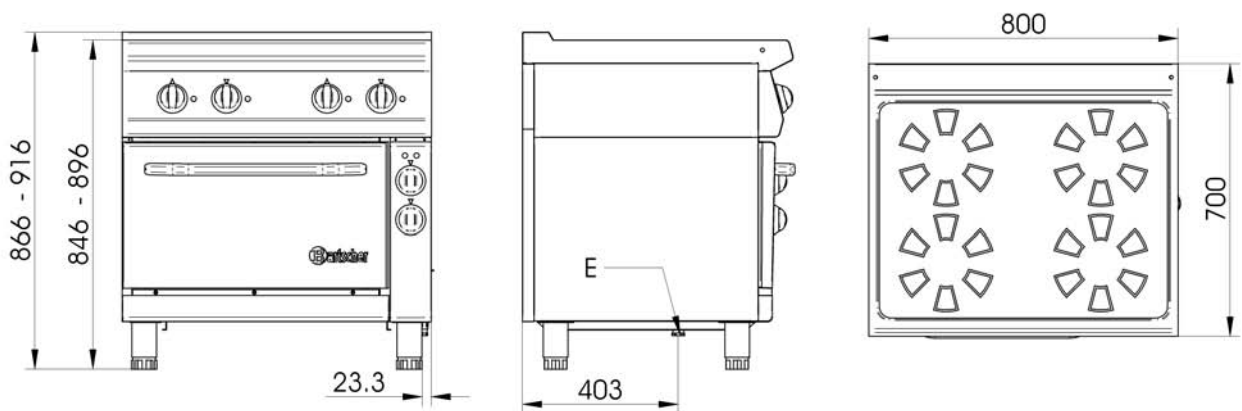
Fig. – Abb. 11: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch)

Fig. – Abb. 12: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

Bartscher	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	***Made in E.U.***
	I_{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV ☐
	I_{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS ☐
	$I_{3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY ☐ MT ☐
	II_{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU ☐
	II_{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR ☐ BE ☐
CE XXXX	II_{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT ☐ PT ☐ GR ☐ GB ☐
Nr.	II_{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES ☐ IE ☐ CH ☐
TIPO/TYPE **A**	II_{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL ☐
MOD.	$II_{2ELL3B/P}$	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE ☐
ART.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT ☐ CH ☐ CZ ☐ SK ☐
N°.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI ☐ LT ☐ BG ☐
kW **B**	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO ☐ SK ☐ RO ☐
ΣQn **m³/h** **C**	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE ☐ SI ☐ HR ☐ TR ☐
kg/h **D**	$II_{2HS3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU ☐
	$II_{2L3B/P}$	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL ☐
kW **E** V ~ **F**	$III_{1ab2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE ☐
Hz **G**	$III_{1a2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK ☐
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára elõkészített – Sagatavota darbam ar gāz – Przysposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										G20 20mbar (**H**)

Fig. – Abb. 13: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ typenschild

Bartscher	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30	G31	***Made in E.U.***
	I_{2H}	p mbar	20	-	-	-	LV ☐
	I_{3P}	p mbar	-	-	-	37	IS ☐
	$I_{3B/P}$	p mbar	-	-	28-30	28-30	CY ☐ MT ☐ HU ☐
	$I_{3B/P}$	p mbar	-	-	50	50	HU ☐
CE xxxx	II_{2E3+}	p mbar	20	-	28-30	37	LU ☐
Nr.	II_{2E3P}	p mbar	20	-	-	37	PL ☐
TIPO/TYPE A1	II_{2E+3+}	p mbar	20	25	28-30	37	FR ☐ BE ☐
MOD.	II_{2H3+}	p mbar	20	-	28-30	37	IT ☐ PT ☐ GR ☐ GB ☐
ART.	II_{2H3+}	p mbar	20	-	28-30	37	ES ☐ IE ☐
N°.	$II_{2ELL3B/P}$	p mbar	20	20	50	50	DE ☐
	$II_{2H3B/P}$	p mbar	20	-	50	50	AT ☐ CH ☐ CZ ☐ SK ☐
ΣQn **kW**	$II_{2H3B/P}$	p mbar	20	-	28-30	28-30	FI ☐ LT ☐ BG ☐ SE ☐
	$II_{2H3B/P}$	p mbar	20	-	28-30	28-30	DK ☐ NO ☐ SK ☐ RO ☐
kW **-** V ~ **-**	$II_{2H3B/P}$	p mbar	20	-	28-30	28-30	EE ☐ SI ☐ HR ☐ TR ☐
Hz **-**	$II_{2L3B/P}$	p mbar	-	25	28-30	28-30	NL ☐
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára elõkészített – Sagatavota darbam ar gāz – Przysposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin							G20 20mbar (2**H**)

Fig. – Abb. 14: targhetta caratteristiche (forno maxi) \ Plaques des caractéristiques (four maxi) \ data plate (maxi oven) \ typenschild (maxi backofen)

Fig. – Abb. 15: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ typenschild

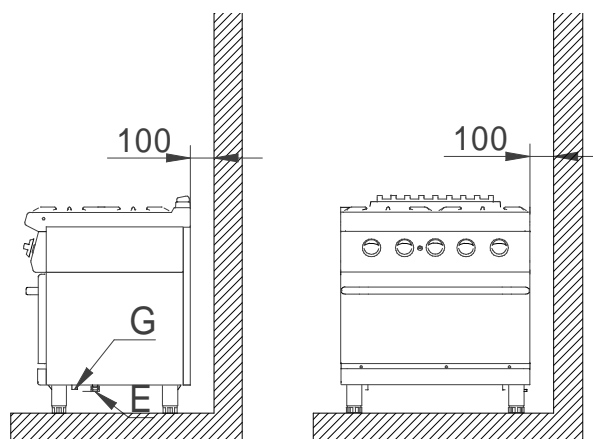
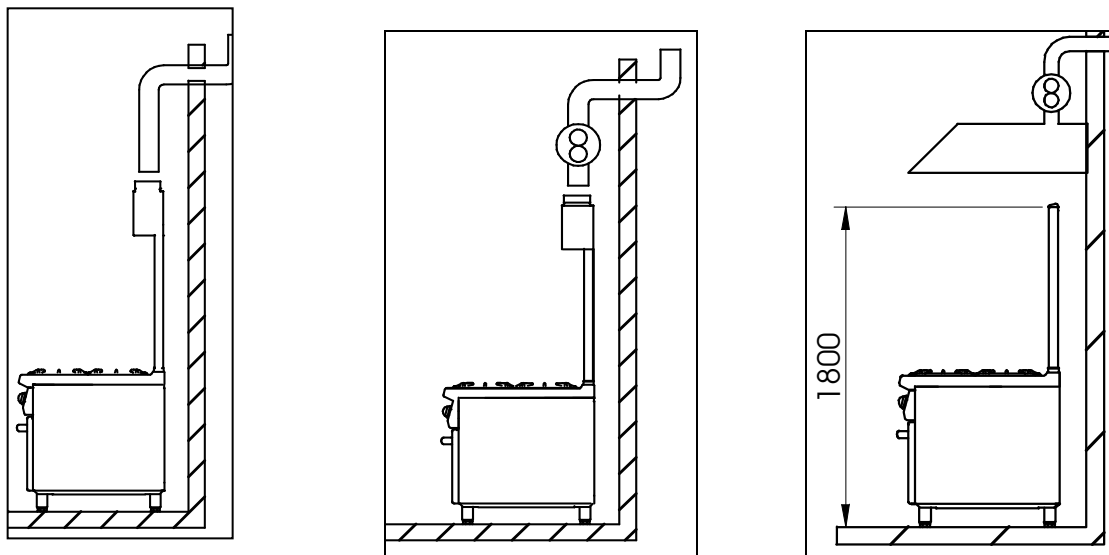



Fig. – Abb. 16: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort

Figg. – Abb. 17,18 , 19: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug

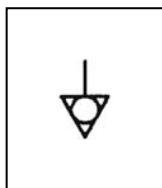



Fig. – Abb. 20: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol

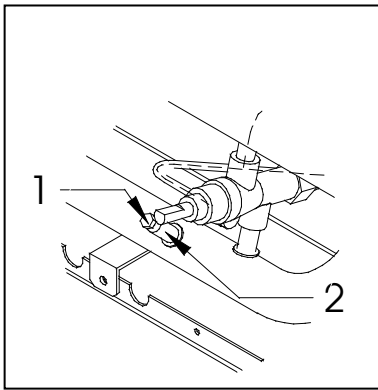
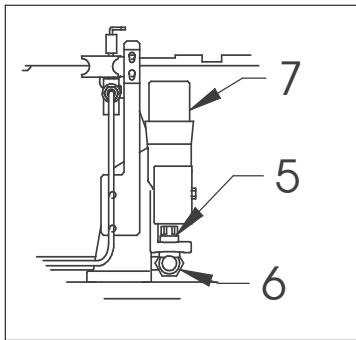



Fig. – Abb. 21: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks

Figg.. – Abb. 22, 23 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse

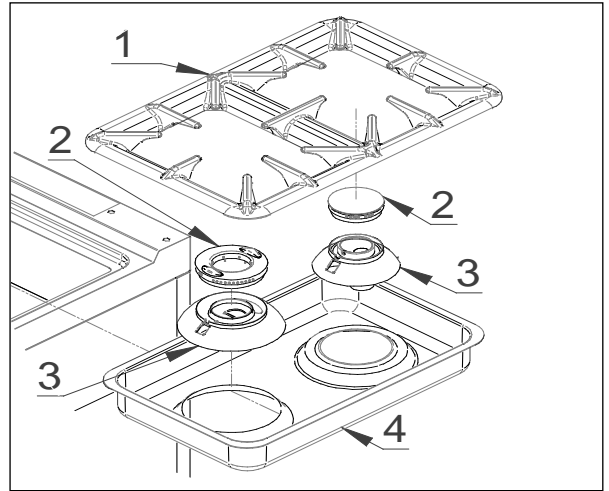
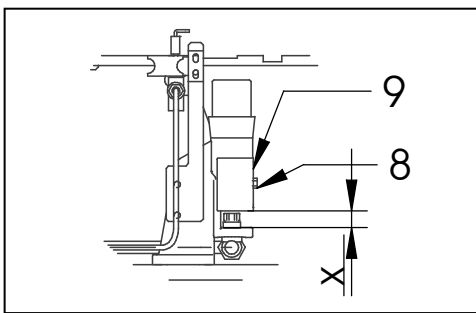



Fig. – Abb. 24 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners

Figg. – Abb. 25 , 26 : Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Austausch des By-Pass

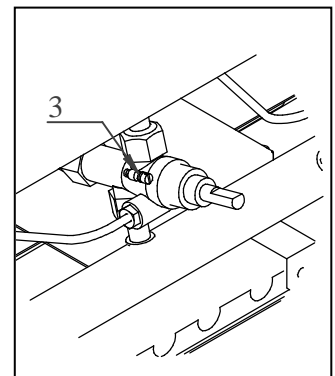
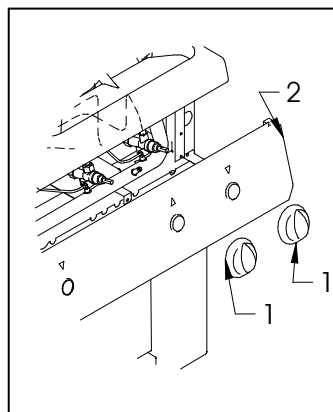



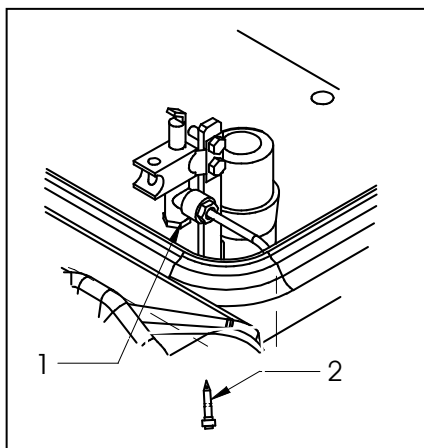
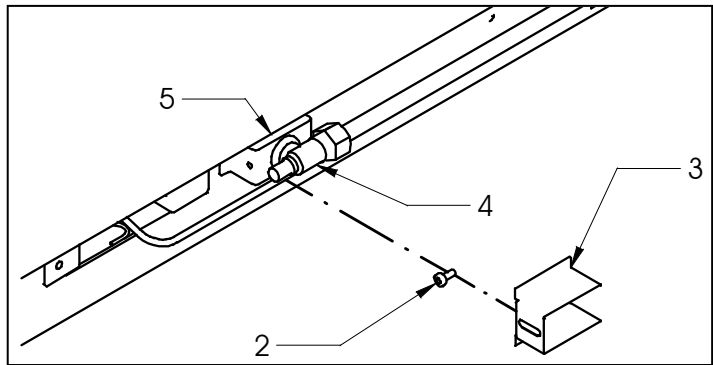
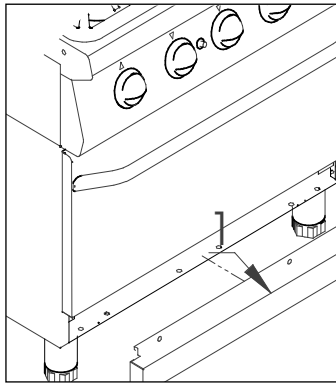
Fig. – Abb. 27 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse

Figg. – Abb. 28 , 29 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozze\ Austausch der Hauptbrennerdüse

Fig. – Abb. 30 : Regolazione dell’aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners

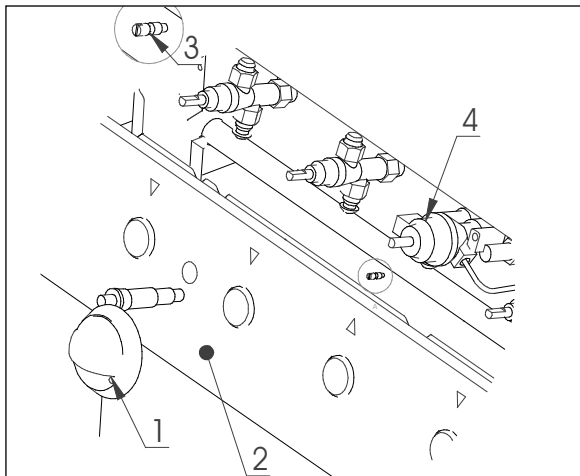
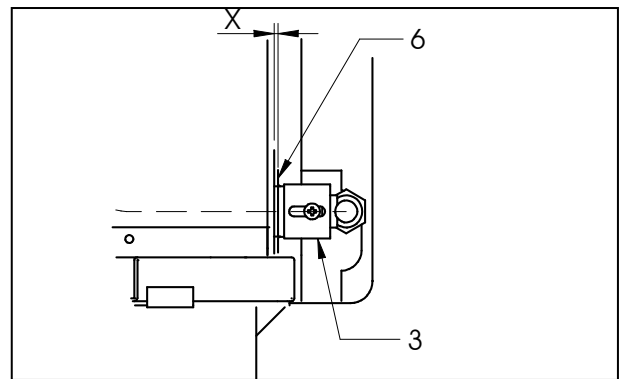
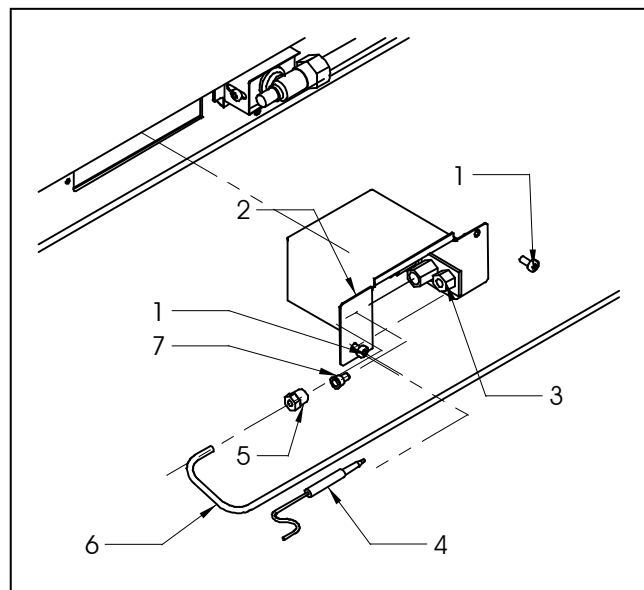
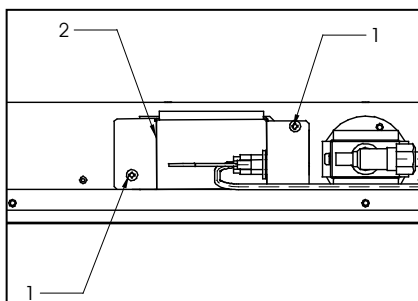



Fig. – Abb. 31: Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the by-pass \ Austausch des By-Pass

Figg. – Abb. 32, 33: Sostituzione dell’ugello bruciatore pilota\ Changement du gicleur du brûleur de veilleuse\ Substituting the pilot burner nozzle\ Austausch der Zündbrennerdüse

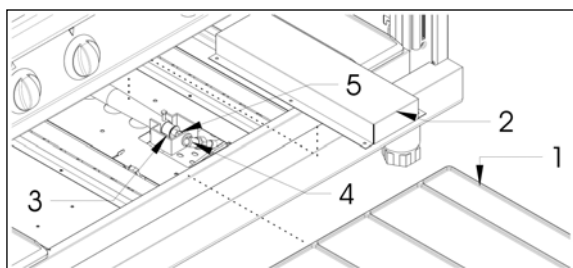



Fig. – Abb. 34 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozze\ Austausch der Hauptbrennerdüse

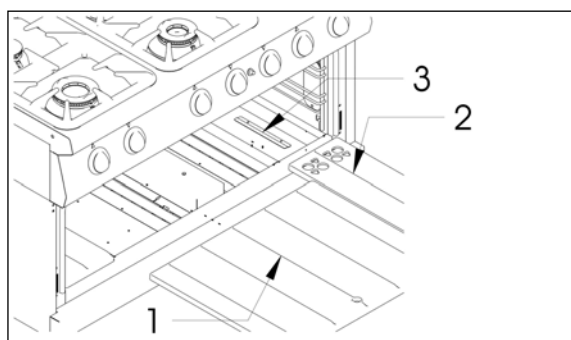
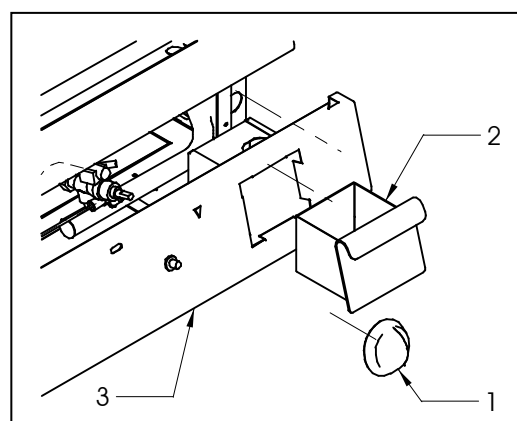
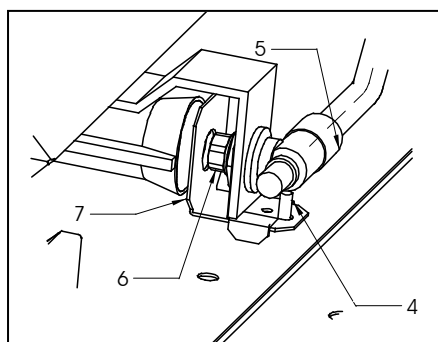
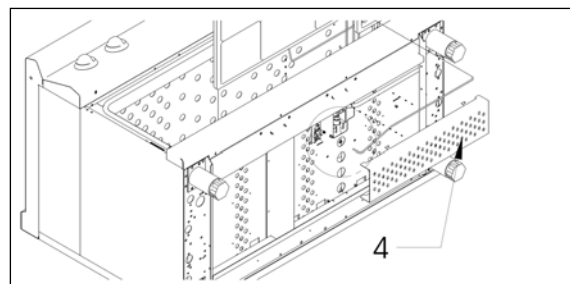
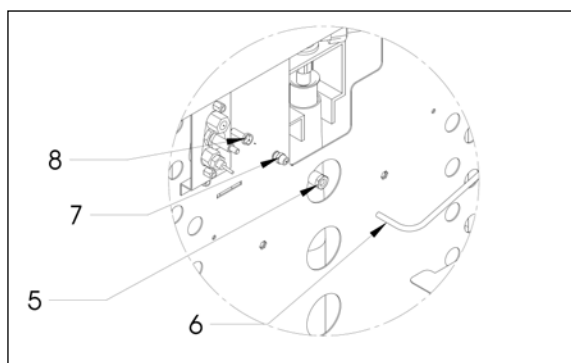
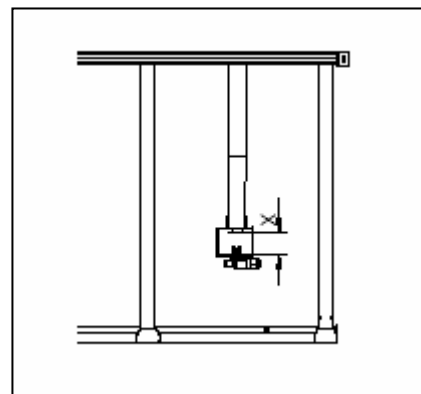
Fig. – Abb. 35: Regolazione dell’aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners

Figg. – Abb. 36,37,38:
Sostituzione del bruciatore pilota
\ Changement du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner \ Austausch der Zündbrenner

Figg. – Abb. 39 , 40: Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozze\ Austausch der Hauptbrennerdüse

Fig. – Abb. 41 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners

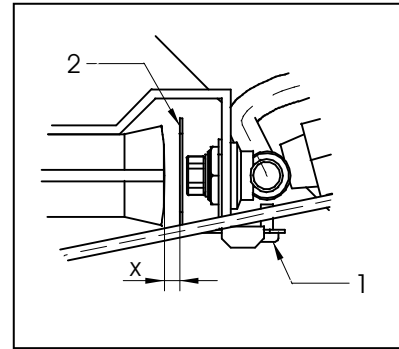
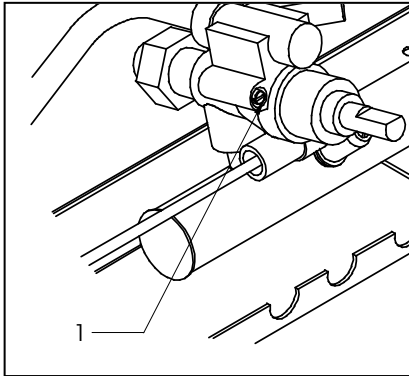
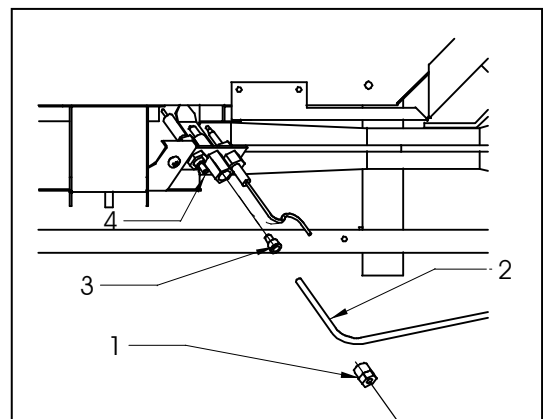



Fig. – Abb. 42 : Regolazione del minimo \ Réglage du minimum\ Regulation at minimum_\ Regulierung des kleinsten Flamme

Figg. – Abb. 43: Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota\ Changement du gicleur du brûleur de veilleuse\ Substituting the pilot burner nozzle\ Austausch der Zündbrennerdüse

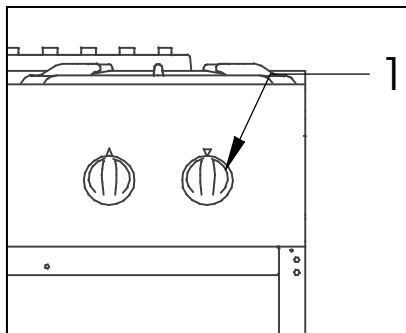



Fig. – Abb. 44 : Istruzioni uso (Fuochi aperti) \ Instructions d'utilisation (Feux ouverts) \ Instruction for use (open rings) \ Bedienungsanleitungen (Offene Feuerstellen)

Fig. – Abb. 45 : Istruzioni uso (Forno) \ Instructions d'utilisation (Four) \ Instruction for use (oven) \ Bedienungsanleitungen (backofen)

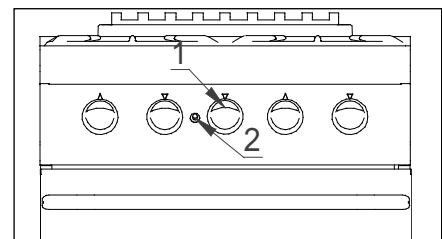
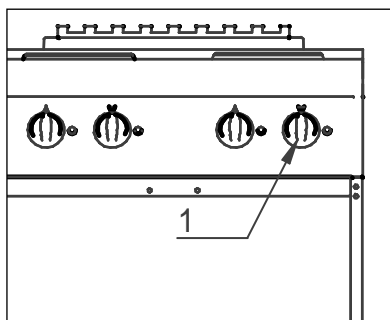



Fig. – Abb. 46 : Istruzioni uso (Piastre elettriche) \ Instructions d'utilisation (Plaque électrique) \ Instruction for use (Electric hotplates) \ Bedienungsanleitungen (Elektroplatten)

Fig. – Abb. 47 : Istruzioni uso (Forno elettrico) \ Instructions d’utilisation (Four électrique) \ Instruction for use (Electric oven) \ Bedienungsanleitungen (Elektrobackofen)

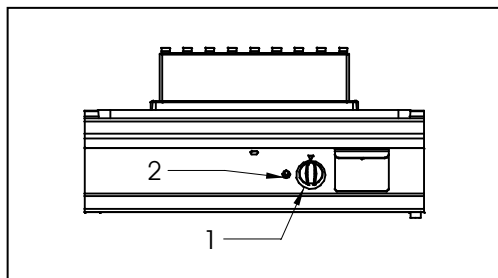
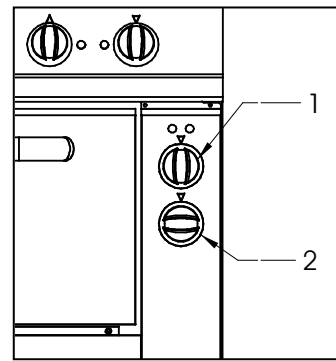



Fig. – Abb. 48 : Istruzioni uso (Tuttapiastra)\ Instructions d’utilisation (Plaque Grill)\ Instruction for use (All hotplate)\ Bedienungsanleitungen (Grillplatte)

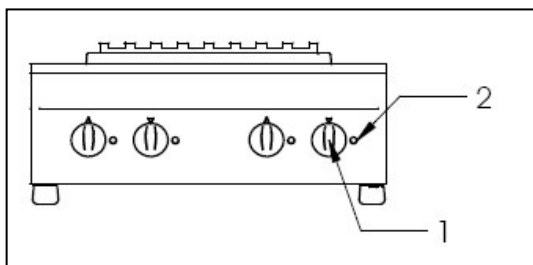



Fig. – Abb. 49 : Istruzioni uso (cucina vetroceramica) \ Instructions d’utilisation (\ fourneaux vitrocéramique) \ Instruction for use (glass ceramic) \ Bedienungsanleitungen (Ceranherde)

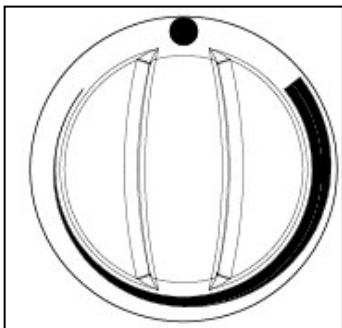



Fig. – Abb. 50 : manopola \ sélecteur \ knob \ Knopf

Fig. – Abb. 51 : Allacciamento elettrico per forno elettrico ventilato \ Branchement électrique pour four électrique ventilé \ Electric feeding for electric ventilated oven \ Elektrischer Anschluss für den elektrischen Backofen mit Belüftung

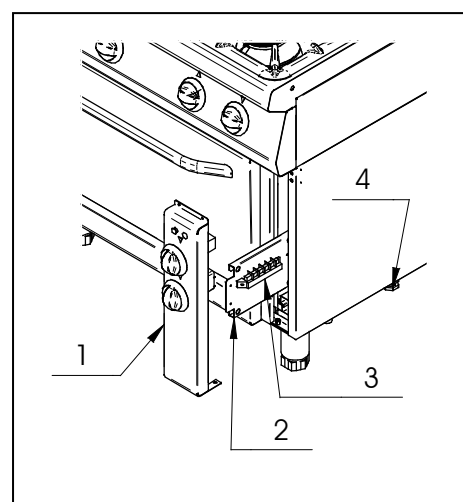
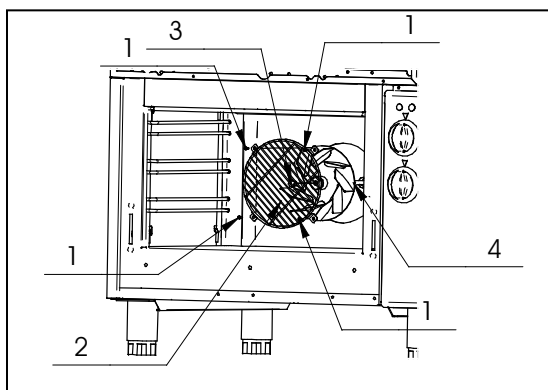
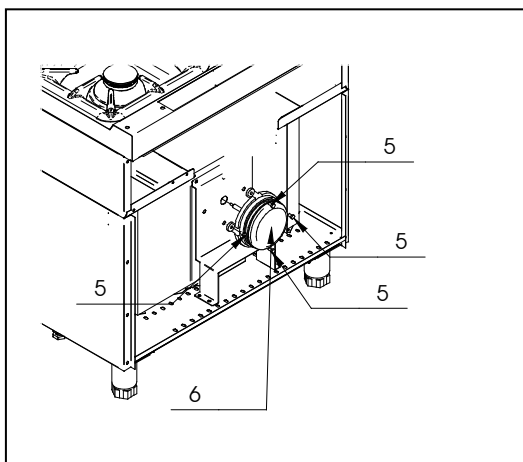



Fig. –Abb. 52, 53: Sostituzione del motore del forno elettrico ventilato) \ Changement du moteur du four électrique ventilé \ Substituting the motor of the ventilated electric oven\ Austausch der Motor vom Gelüfteter Elektobackofen

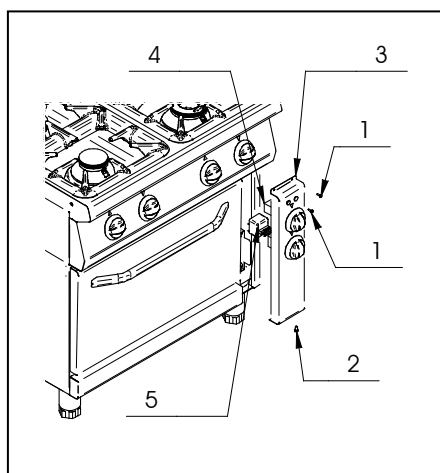
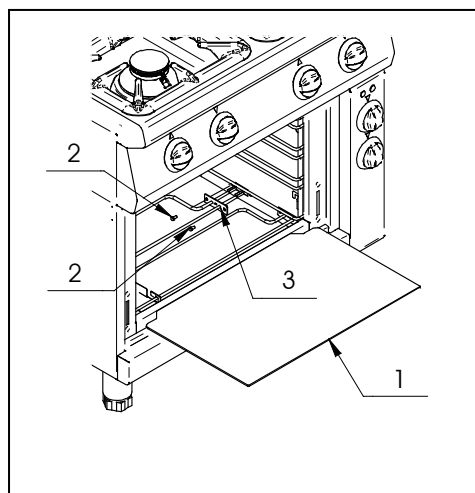



Fig. – Abb. 54: Sostituzione componenti elettrici di comando del forno elettrico\ Remplacement composants électriques de contrôle du four électrique\ Replacement of electric components of the ventilated oven. \ Ersetzen von elektrischen Komponenten der Steuerung des elektrischen Backofens

Fig. – Abb. 55: Sostituzione delle resistenze elettriche del forno elettrico ventilato\ Remplacement de résistances électriques du four électrique ventilé\ Replacement of the heating elements in the electric ventilated oven \ Ersetzen der elektrischen Widerstände des elektrischen Backofens mit Belüftung.

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (I, CH, PT)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Bruc. C 3.6 kW [N°]	Bruc. D 5.5 kW [N°]	For. G. 7,55 kW [N°]	For. H. 13.5 kW [N°]	Tuttap. 11,5 kW [N°]	For. El. 3.65 kW [N°]	Pias. Ø220 2,6 kW [N°]	Res. 2.3 kW [N°]	Pias. 220x220 2,6 kW [N°]
2891021	Cucina 2 fuochi Top	400x700x295	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
2891041	Cucina 4 fuochi Top	800x700x295	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
2891061	Cucina 6 fuochi Top	1200x700x295	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
2851021	Cucina 2 fuochi su Mobile	400x700x845	9,1	A1	0.717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
2851041	Cucina 4 fuochi su Mobile	800x700x845	18,2	A1	1.435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
2851061	Cucina 6 fuochi su Mobile	1200x700x845	27,3	A1	2.153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-
2852341	Cucina 4 fuochi su Forno gas	800x700x845	25,75	A1/B11	2,058	2,724	52,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	-
2852361	Cucina 6 fuochi su Forno gas	1200x700x845	34,85	A1/B11	2,775	3,687	70,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	1	-	-	-	-	-	-
2852241	Cucina 4 fuochi su Forno elet. Ventilato	800x700x845	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 3 - 400 3N	50	4x1 - 5x1	2	2	-	-	-	1	-	-	-
2852461	Cucina 6 fuochi su Forno elet. Ventilato	1200x700x845	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R ½	3,65	230 3 - 400 3N	50	4x1 - 5x1	3	3	-	-	-	1	-	-	-
2852261	Cucina 6 fuochi su Forno gas MAXI	1200x700x845	40.8	A1	3,218	4,317	81.6	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
2857001	Tuttapiastra su mobile	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	23	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
288102	Cucina elettrica 2 piastre Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50	4x1,5 - 5x1	-	-	-	-	-	-	2	-	-
288104	Cucina elettrica 4 piastre Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50	4x 4 - 5x1,5	-	-	-	-	-	-	4	-	-
288106	Cucina elettrica 6 piastre Top	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50	4x 6 - 5x2,5	-	-	-	-	-	-	6	-	-
286102	Cucina elettrica 2 piastre su Mobile	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50	4x1,5 - 5x1	-	-	-	-	-	-	2	-	-
286104	Cucina elettrica 4 piastre su Mobile	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50	4x 4 - 5x1,5	-	-	-	-	-	-	4	-	-
286106	Cucina elettrica 6 piastre su Mobile	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50	4x 6 - 5x2,5	-	-	-	-	-	-	6	-	-
286224	Cucina elettrica 4 piastre su Forno ventilato	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14.05	230 3 - 400 3N	50	4x6 - 5x2,5	-	-	-	-	-	1	4	-	-
286246	Cucina elettrica 6 piastre su Forno ventilato	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,25	230 3 - 400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	1	6	-	-
286324	Cucina elettrica 4 piastre su Forno ventilato	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14,05	230 3 - 400 3N	50	4x6 - 5x2,5	-	-	-	-	-	1	-	-	4
286346	Cucina elettrica 6 piastre su Forno ventilato	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	19,25	230 3 - 400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	1	-	-	6
287510	Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	2	-
287520	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	4	-
287410	Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre + vano aperto	400x700x845	-	-	-	-	-	-	4.6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	-	2	-
287420	Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + vano aperto	800x700x845	-	-	-	-	-	-	8.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	-	4	-
287430	Cucina elettrica 4 piastre vetroceramica + forno elettrico ventilato 1/1 GN	800x700x845	-	-	-	-	-	-	11.85	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	-	1	-	4	-

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI (I, PT, CH, SI – CAT. II_{2H3+}, $II_{2H3B/P}$)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE C ø 85						
Gas liquidi GPL (G30 - G31)	3,60	1,40	95	58	20	2,0
Gas naturali Metano (G20)	3,60	1,40	140	85	35	Chiusa
BRUCIATORE D ø 110						
Gas liquidi GPL (G30 - G31)	5,50	1,80	120	65	20	Aperta
Gas naturali Metano (G20) (G20)	5,50	1,80	175	100	35	2,0
BRUCIATORE TUTTAPIASTRA						
Gas liquidi GPL (G30 - G31)	11,50	3,60	170	100	16,2	3,0
Gas naturali Metano (G20)	11,50	3,60	260	Reg.	27,2	1,0
BRUCIATORE FORNO						
Gas liquidi GPL (G30 - G31)	7,90	1,90	AL 140	75	16,2	Aperta
Gas naturali Metano (G20)	7,55	1,90	200R	105	27	3,0
BRUCIATORE FORNO MAXI						
Gas liquidi GPL (G30 - G31)	13.5	-	AL 190	-	19	39.0
Gas naturali Metano (G20)	13.5	-	AL 285	-	27	25.0

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi gas e misti appartenenti alla categoria II_{2H3+}, con pressione d'alimentazione per il Butano/Propano (G30- G31) di 30/37mbar e per il Metano (G20) di 20mbar. La targhetta caratteristiche (fig. 13, 14, 15 - pag. 8, 9) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del fianco destro o sinistro o del cruscotto a seconda del modello.
Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

2006/95/CE - Bassa Tensione (LVD)
CEE 2004/108 - Compatibilità elettromagnetica (EMC)
90/396/CEE - Apparecchi a gas
98/37/CE - Regolamentazione macchine

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità
Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Piano di cottura gas

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.
Ogni bruciatore del piano è dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.
Il bruciatore, il tubo venturi, lo spartifiamma e le griglie sono ricavati da fusione di ghisa.

Piano di cottura elettrico

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.
Ogni piastra del piano è dotata di un commutatore che permette di variare la potenza dal minimo al massimo in sette posizioni; la sicurezza è garantita da un limitatore di temperatura, posizionato internamente alla piastra.
La piastra elettrica è in ghisa con l'elemento riscaldante applicato sul fondo, annegato in uno strato di materiale isolante.

Tuttapiastra

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.
E' dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo, la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.
La piastra è in ghisa di grosso spessore con un tampone centrale per l'ispezione del bruciatore. Il riscaldamento della piastra viene ottenuto per mezzo di un bruciatore a "pipa" di acciaio inossidabile, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto.

Forno gas

La camera di cottura e i reggigriglia sono realizzati in acciaio inossidabile. La suola è ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.
La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.
E' dotato di un rubinetto gas termostatico in sicurezza che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 140°C e 300°C; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.
Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di un bruciatore tubolare di acciaio inossidabile, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto.

Forno elettrico ventilato

La camera di cottura e i reggigriglia sono realizzati in acciaio inossidabile. La suola è ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.
La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.
E' dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C, e di un selettore per selezionare il tipo di cottura solo cielo, solo suola o entrambi, combinando anche la ventola. Questa è composta da una girante che prende il moto dall'albero di un motore elettrico. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.
Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e sopra la lamiera diffusore del cielo.

Forno gas maxi

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile e i reggigriglia sono realizzati in acciaio. La suola è in ghisa per una migliore trasmissione del calore.
La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.
E' dotato di una valvola gas termostatico in sicurezza che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 60°C e 300°C; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.
Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di un bruciatore tubolare di acciaio rivestito da uno strato protettivo, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto.

Piano di cottura elettrico in vetroceramica

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel (AISI 304).
La piastra è in vetroceramica di spessore adeguato a trasmettere il calore ed in essa sono evidenziate le zone dedicate alla cottura. La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso un regolatore di energia che varia i tempi di funzionamento delle speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra in vetroceramica. La macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico contro sovratemperature sul vetro.

Armadio neutro

Nelle versioni a pavimento senza forno sono disponibili delle portine per chiudere il vano e creare un armadio neutro. Sono disponibili, inoltre, delle cremagliere per inserire delle bacinelle GASTRONORM.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 16 –pag. 9)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare un distanza minima di 100 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Norme UNI CIG 8723
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione del Gas
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

Scarico fumi

Le apparecchiature si dividono in due Tipi (vedi Tabella 1 - pag. 16):

Apparecchiature a gas Tipo "A1"

Per queste apparecchiature non é necessario il collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore a quanto richiesto in tabella 1. Tale valore va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore. (Indicativamente in totale 35 m^3/h per ogni kW di potenza gas installata)

Apparecchiature a gas Tipo "B11"

Per queste apparecchiature si deve prevedere il collegamento in uno dei seguenti modi:

- *Evacuazione naturale (fig. 17 – pag. 9*)
  Collegamento ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, interponendo un interruttore di tiraggio, con scarico dei prodotti della combustione direttamente in ambiente esterno.
- *Evacuazione forzata diretta (fig. 18 – pag. 9).*
  Collegamento ad un camino a tiraggio forzato, interponendo un interruttore di tiraggio, con scarico dei prodotti della combustione direttamente in ambiente esterno. L'alimentazione dell'apparecchiatura deve essere controllata dal sistema di evacuazione forzata e deve

assolutamente interrompersi nel caso in cui la portata dello stesso scenda al di sotto dei valori prescritti dalla normativa vigente. La riammissione di gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

- *Evacuazione forzata sottocappa (fig.19- pag.9).*
  In questo caso lo scarico fumi dell'apparecchio deve essere portato ad un'altezza di 1.8 m dal pavimento calpestabile, e la sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa. L'alimentazione dell'apparecchiatura deve essere controllata dal sistema di evacuazione forzata e deve assolutamente interrompersi nel caso in cui la portata dello stesso scenda al di sotto dei valori prescritti dalla normativa vigente. La riammissione di gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Gas

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa e quello disponibile per l'alimentazione, al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo *"Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione"*. L'allacciamento al manicotto filettato avente un diametro di ½ di pollice, presente sul fondo dell'apparecchio, può essere fisso o mobile utilizzando un raccordo rapido a norma. Se si usano delle condutture flessibili, queste devono essere in acciaio inossidabile e rispondenti alla norma. Tutte le tenute sui filetti di giunzione devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas. A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione, posto in posizione facilmente accessibile in modo tale da permettere di chiudere il gas a fine lavoro. Completato l'allacciamento, si deve verificare la tenuta di quest'ultimo con l'ausilio dell'apposito spray rilevatore di fughe.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. Le morsettiere si trovano, secondo le versioni, o dietro il cruscotto del top o dietro il cruscotto del forno, quest'ultima (fig.51, pag.14) si rende accessibile allentando le due viti che fissano il supporto (2) ed estraendo lo stesso e la morsettiera (3) e facendo passare il cavo prima per il pressacavo (4). Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il

cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra**. Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).
L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 20 (pag. 9).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione (fig. 21 – pag. 10).

Prima di procedere alla verifica della pressione si deve verificare la tenuta dell'impianto del gas fino all'ugello con l'apposito spray, questo per assicurarsi che durante il trasporto non sia successo niente di compromettente per l'apparecchiatura. Poi si può procedere con la verifica della pressione di entrata, che si attua per mezzo di un manometro, o del tipo tubo a "U", o di tipo elettronico con risoluzione minima di 0,1mbar. Per effettuare la misurazione si deve togliere la vite (1) dalla presa di pressione (2) e collegarla al tubicino del manometro. Aprire la valvola del gas di alimentazione dell'apparecchiatura, verificare la pressione in erogazione e richiudere la valvola. Togliere il tubicino e riavvitare correttamente la vite nella presa di pressione. Il valore della pressione deve rientrare tra il minimo ed il massimo riportati di seguito:

Tipo di gas	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAX} [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano)	30	20	35
G31 (Propano)	37	25	45

Se la pressione misurata non rientra nei limiti della tabella, accertarsi della causa. Dopo aver risolto il problema verificare di nuovo la pressione.

Verifica della potenza

Di regola è sufficiente verificare che gli ugelli installati siano quelli giusti ed i bruciatori funzionino correttamente. Se si desidera verificare ulteriormente la potenza assorbita, si può utilizzare il "Metodo Volumetrico". Con l'aiuto di un cronometro e un contatore è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto di confronto [**E**] si può ricavare

con la formula riportata di seguito in litri ora (l/h) oppure in litri minuto (l/min.), dividendo la potenza nominale e minima presenti nella tabella caratteristiche bruciatori per il potere calorifico inferiore del gas di predisposizione; tale valore si trova nelle tabelle della norma o si può richiedere all'ente di erogazione locale del gas.

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

La misurazione deve essere eseguita con l'apparecchiatura a regime.

Controllo bruciatore pilota

Verificare la fiamma del bruciatore pilota, la quale non deve essere né troppo corta né troppo lunga ma deve avvolgere la termocoppia ed avere un'immagine nitida; in caso contrario si dovrà controllare il numero dell'ugello a seconda della versione del pilota, come specificato nei paragrafi che seguono.

Controllo regolazione aria primaria

Tutti i bruciatori principali sono dotati di regolazione dell'aria primaria. La verifica va fatta seguendo i valori riportati nella colonna regolazione aria della tabella caratteristiche bruciatori (pag. 15). Per effettuare la regolazione procedere come illustrato nei paragrafi che seguono.

ATTENZIONE! Tutte la parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

REGOLAZIONI E SOSTITUZIONI PER GAS DIVERSI DALLA PREDISPOSIZIONE

Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione.

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e dei bruciatori pilota seguendo le indicazioni riportate nei paragrafi che seguono. Il tipo di ugello da montare si può rilevare dalla tabella 2 (pag. 17). Gli ugelli del bruciatore principale, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi, e quelli del bruciatore pilota, contrassegnati da un numero, si trovano in una busta trasparente allegata al libretto di istruzioni.
Al termine della trasformazione verificare la tenuta dei raccordi e controllare che l'accensione e il funzionamento del bruciatore pilota e di quello principale, sia al minimo, sia al massimo, siano corretti. Rimane eventualmente da verificare la potenza.

Fuochi aperti

<u>Sostituzione ugello bruciatore (figg. 22,23 – pag. 10)</u>

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve prima di tutto togliere la griglia supporto pentole (1), lo spartifiamma (2), il corpo bruciatore (3) e la bacinella raccogligocce (4). Dopo aver liberato la zona di lavoro, svitare l'ugello (5) dal portaugello (6), posto sotto il tubo venturi (7) con una chiave e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nella tabella 2 (pag. 17).

Rimontare l'ugello serrando bene e procedere alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Dopo aver finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 24 – pag. 10)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria, per fare questo, allentare la vite (8) che fissa la boccola in acciaio (9), portare la quota x a misura secondo il riferimento della tabella 2 (pag. 17), serrare la vite (8) e verificare l'esattezza della quota x.

Sostituzione del By-Pass (figg. 25, 26 – pag. 10)

Per sostituire il By-Pass si deve per prima cosa togliere le manopole (1) e poi il cruscotto (2). Liberata la zona di lavoro, svitare il By-Pass (3) con un cacciavite e sostituirlo con il By-Pass appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2. Rimontare il By-Pass e serrare bene. Risistemare il cruscotto e le manopole.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (fig. 27 – pag.10)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si deve togliere la griglia supporto pentole, lo spartifiamma, il corpo bruciatore e la bacinella raccogligocce come schematizzato nella figura 22 (pag. 10). Dopo aver liberato la zona di lavoro, svitare il tappo di chiusura (1) con una chiave, svitare con un cacciavite l'ugello (2), e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag. 17). Rimontare l'ugello e serrare a fondo. Rimontare il tappo (1) e serrare bene. Risistemare tutti i particolari tolti in precedenza.

Forno

Sostituzione ugello bruciatore (figg. 28, 29 – pag. 11)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve togliere il pannello frontale (1) sotto la porta del forno. Dopo aver liberato la zona di lavoro, si allenta la vite (2) che blocca la regolazione dell'aria primaria (3) e la si apre del tutto. Si svita, con un'altra chiave, l'ugello (5) posto nel portaugello (4), e lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag. 17). Dopo aver montato l'ugello nuovo si serra bene e si procede alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Finito il tutto, risistemare il pannello frontale.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 30 - pag. 11)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria: si allenta la vite (2), si porta la distanza della boccola (3) dalla staffa del bruciatore (6) a misura (quota "x") secondo il riferimento della tabella 2 (pag. 17), si serra la vite (2) e si verifica l'esattezza della quota.

Sostituzione del By-Pass (fig. 31 – pag. 11)

Per sostituire il By-Pass si deve togliere la manopola (1) e il cruscotto del forno (2). Dopo aver liberato la zona di lavoro, svitare il By-Pass (3), posto nel rubinetto (4), con un cacciavite, e sostituirlo con il By-Pass appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag.17) Rimontare il By-Pass e serrare bene. Risistemare il cruscotto del forno e la manopola.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (fig. 32, 33 – pag. 11)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si deve togliere il pannello frontale sotto la porta del forno come da figure 28 , 29. Dopo aver liberato la zona di lavoro, si svitano le viti (1) che fissano il

supporto pilota (2) con un cacciavite e si estrae lo stesso dalla propria sede. Si svita il dado (3) che fissa la termocoppia (4) al portaugello e la si sfila; quindi si svita il raccordo (5) che fissa la conduttura di alimentazione gas del pilota (6) e si estrae l'ugello (7). Lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag.17). Si procede quindi a montare l'ugello nuovo, riposizionare la conduttura e a serrare a fondo il raccordo. Si rimonta il supporto pilota, lo si fissa e si risistema il pannello frontale.

Forno maxi

Sostituzione ugello bruciatore (fig. 34 – pag. 12)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve aprire la porta del forno e togliere la suola centrale (1). Dopo si tolgono le viti che fissano la protezione del venturi (2) e si procede ad allentare la vite che blocca la regolazione dell'aria primaria (3) e la si apre del tutto. Si svita, con un'altra chiave, l'ugello (5) posto nel portaugello (4), e lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 pag. 17. Dopo aver montato l'ugello nuovo si serra bene e si procede alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Finito il tutto, risistemare la copertura del venturi e la suola.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (figg. 34, 35 - pag. 12)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria: si allenta la vite, si porta la distanza della boccola (3) dalla staffa del bruciatore a misura (quota "x") secondo il riferimento della tabella 2, si serra la vite e si verifica l'esattezza della quota.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (fig. 36, 37, 38 – pag. 12)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si deve aprire la porta del forno, togliere le suole in ghisa (1 e 2), la staffa a z (3) dopo aver svitato le viti. A questo punto è necessario da sotto il forno sfilare la protezione forata (4), svitare il dado di fissaggio (5) e quindi estrarre la conduttura del bruciatore pilota (6). Sfilare quindi il bicono (7) e l'ugello pilota (8). Lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2. Si procede quindi a montare l'ugello nuovo avendo cura di inserirlo prima nel bicono. Infine riposizionare la conduttura e serrare a fondo il dado. Rimontare la protezione, la staffa a z e le suole.

Tuttapiastra

Sostituzione ugello bruciatore (figg. 39, 40 – pag. 12)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve, innanzitutto, togliere la manopola (1), il cassetto (2) e il cruscotto (3). Dopo aver liberato la zona di lavoro, con un cacciavite si allenta la vite (4) che blocca la regolazione dell'aria primaria (7) e la si apre del tutto. Si svita l'ugello (6) dal portaugello (5) con una chiave, e lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nella tabella 2 (pag. 17). Dopo aver montato l'ugello nuovo ed aver serrato bene, si procede alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Al termine si procede a risistemare il cruscotto e la manopola.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 41 – pag. 13)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria: si allenta la vite (1), si porta la quota "*x*" a misura secondo il riferimento della tabella 2 (pag. 17), si serra la vite (1) e si verifica l'esattezza della quota *x*.

Regolazione del minimo (fig. 42 – pag. 13)

Per il funzionamento a gas liquido, il By-Pass (1) deve essere avvitato a fondo e serrato bene. Mentre, per il funzionamento a gas metano si deve regolare il By-Pass (1) procedendo nel modo seguente: si legge nella tabella 2 (pag. 17) il valore della potenza al minimo e la si trasforma in l/h utilizzando il "metodo Volumetrico" descritto in precedenza; a questo punto si può mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni. Quando questa arriva a regime si dovrà regolare la portata del By-Pass secondo la lettura del contatore, girando in senso orario per ridurre il passaggio e in senso antiorario per aumentarlo. Finita la regolazione fissare la posizione del By-Pass con una goccia di vernice rossa adatta allo scopo.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (fig. 43– pag. 13)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si deve togliere la manopola ed il cruscotto come in figura 40 (pag. 12). Dopo aver liberato la zona di lavoro, si svita il raccordo (1) che fissa la conduttura di alimentazione gas del pilota (2) al supporto pilota (4) e si estrae l'ugello (3); lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag. 17). Si procede quindi a montare l'ugello nuovo, a riposizionare la conduttura e a serrare a fondo il raccordo. Al termine si risistema il cruscotto e la manopola.

ISTRUZIONI D'USO

Fuochi aperti (fig. 44 –pag. 13)

Per accendere i bruciatori dei fuochi aperti si procede nel modo seguente:
- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ✷ ; premere a fondo;
- con un fiammifero, o un altro accenditore adatto allo scopo, si deve accendere il bruciatore pilota;
- una volta acceso, mantenere premuto fino a quando la termocoppia si riscalda mantenendo il pilota acceso;
- accendere il bruciatore principale nella condizione desiderata passando dal massimo 🔥 al minimo 🔥 .

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ✷ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

Forno a gas (Fig. 45 – pag. 13)

Per accendere il bruciatore del forno procedere nel modo seguente:
- aprire la porta del forno e ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ✷
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ✷ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso; lo si può verificare dal foro ricavato sulla suola del forno;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola in una delle otto posizioni a disposizione scegliendo quella più adeguata al tipo di cottura desiderato considerando che corrispondono indicativamente alle temperature di seguito riportate:

Posizione [N°]	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura [°C]	140	160	180	205	235	260	280	300

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ✷ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

Piastre elettriche (fig. 46 – pag. 13)

Per accendere una piastra delle cucine elettriche procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia verde si accende per evidenziare l'accensione della piastra.

Si consiglia di accendere la piastra alla temperatura massima per arrivare subito alla temperatura desiderata e di lasciarla in questa posizione per qualche minuto; poi ruotare la manopola nella posizione desiderata. Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione **0**.

Posizione [N°]	Uso
0	Piastra spenta
1	Mantenimento temperatura
2	Cottura di piccole quantità
3	Cottura di grandi quantità
4	Cottura a media temperatura
5	Cottura ad alta temperatura
6	Inizio cottura

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare le piastre a vuoto, il recipiente utilizzato dovrebbe avere un diametro adeguato alla piastra possibilmente non più piccolo della stessa e con il fondo piatto.

Forno maxi (fig. 45 – pag. 13)

Per accendere il bruciatore del forno procedere nel modo seguente:

- aprire la porta del forno e ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ✷
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ✷ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso; lo si può verificare dal foro ricavato sulla suola del forno;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola in una delle sette posizioni a disposizione scegliendo quella più adeguata al tipo di cottura desiderato considerando che corrispondono indicativamente alle temperature di seguito riportate:

Posizione (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura (°C)	60	100	140	180	220	260	300

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ✷ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

Forno elettrico (fig. 47 – pag. 14)

Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata,

Posizione [N°]	Uso
	Forno spento
	Ventola e riscaldamento totale
	Riscaldamento totale
	Ventola e cottura dal fondo
	Cottura dal fondo
	Ventola e gratinatura
	Gratinatura

- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione **0**.

Tuttapiastra (fig. 48 – pag. 14)

Per accendere il bruciatore del tuttapiastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ✷;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ✷ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso;
- accendere il bruciatore principale nella condizione desiderata passando dal massimo al minimo .

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ✷ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

Cucine elettriche vetroceramica (fig. 49 –pag. 14)

Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia (2) si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica). Questa manopola (fig.50 pag.14) è associata al regolatore di energia, ruotandola si accende la macchina. In funzione della posizione la piastra effettua un ciclo di accensioni e spegnimenti per mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta il tempo di accensione rispetto al tempo di spegnimento. Fra il limite dell'area massima e l'indicatore la piastra funziona sempre alla potenza massima erogata.
- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, la macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare la l'assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia dei fuochi aperti si tolgono la griglia supporto pentole, la bacinella raccogligocce, lo spartifiamma, il corpo bruciatore e li si puliscono con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo appropriato, poi si risciacquano e si asciugano bene. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

Per la pulizia del forno si estrae la griglia in tondino, la suola, il diffusore superiore (per il forno elettrico), i reggigriglia e li si pulisce con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo appropriato; si risciacqua e si asciuga bene il tutto. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

La pulizia della superficie vetroceramica è identica alla pulizia di una superficie in vetro. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, come spray per forno per Grill, panni da griglia, polvere detergente o spugne abrasive.

Prima della pulizia la superficie vetroceramica deve essere lasciata raffreddare.

Residui di detergenti devono essere rimossi con un panno umido dalla zona di cottura, dato che potrebbero risultare corrosivi per effetto del riscaldamento.
Consigli relativi alla pulizia del vetroceramica:

Tipo di sporco	***Materiale consigliato per la pulizia***
Sporco leggero senza residui secchi.	Panno umido.
Macchie di grasso (salse,zuppe,olio…)	Pulire poi con sgrassante non abrasivo.
Sporco appiccicoso.	Detersivo non abrasivo e ripulire la zona con panno umid
Residui di calcare e acqua	Eliminare con aceto, detersivo in crema o similare e ripulire la zona con panno umido.
Incrostazioni di zucchero, cibo, plastica,alluminio	Raschiare subito con un raschietto (lametta da barba), pulire con detersivo in crema e ripulire con panno umido. Se la zona di dovesse raffreddare con questo tipo di sporco il vetroceramica potrebbe deteriorarsi.

ATTENZIONE!: <u>Prima di pulire far raffreddare il vetroceramica</u>.

.Se l’apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di chiudere il rubinetto del gas, di staccare l’eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l’apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all’anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare la corretta accensione dei bruciatori e il corretto funzionamento anche al minimo;
- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.
- Pulire i condotti di scarico degli apparecchi di tipo ‘B’ seguendo le prescrizioni in vigore del paese di installazione.
- Il rubinetto gas andrebbe lubrificato, ma l’operazione risulta laboriosa e poco sicura per cui si consiglia la sostituzione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Rubinetto in sicurezza di fuochi aperti

Per sostituire il rubinetto si devono togliere le manopole ed il cruscotto, poi è necessario svitare in sequenza il bocchettone della conduttura che va al bruciatore, il bocchettone della conduttura del bruciatore pilota, la termocoppia ed infine, il bocchettone della rampa. Quindi sostituire il pezzo.

Termostato in sicurezza del forno

Per sostituire il termostato del forno si devono togliere le manopole ed il cruscotto del forno, poi è necessario svitare in sequenza il bocchettone della conduttura che va al bruciatore, il bocchettone della conduttura del bruciatore pilota, la termocoppia ed infine il bocchettone della rampa. Quindi sostituire il pezzo.

Termocoppia dei fuochi aperti

Per sostituire la termocoppia dei fuochi aperti si devono togliere prima le manopole e il cruscotto, poi la griglia supporto pentole, lo spartifiamma, il corpo bruciatore e la bacinella raccogligocce. Svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, smontare il corpo pilota e sostituire il pezzo.

Termocoppia del Forno

Per sostituire la termocoppia del forno si devono togliere le manopole e il cruscotto del forno. E' necessario, poi, svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e, quindi, sostituire il pezzo.

Valvola del forno maxi

Per sostituire la valvola del forno maxi si devono togliere le manopole ed il cruscotto del forno, poi è necessario svitare in sequenza il bocchettone della conduttura che va al bruciatore, il bocchettone della conduttura del bruciatore pilota, la termocoppia ed infine il bocchettone della rampa. Quindi sostituire il pezzo.

Termocoppia del Forno maxi

Per sostituire la termocoppia del forno maxi si devono togliere le manopole e il cruscotto del forno. E' necessario, poi, svitare il raccordo della termocoppia sulla valvola, quello sul corpo pilota e, quindi, sostituire il pezzo.

Termocoppia del tuttapiastra

Per sostituire la termocoppia del tuttapiastra si devono togliere le manopole e smontare il cruscotto. Poi è necessario svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e sostituire il pezzo

Girante del forno elettrico (fig.52, pag.15)

Per sostituire la girante del forno elettrico bisogna allentare le viti di fissaggio (1) della griglia di protezione (2), rimuoverla, poi svitare il dado (3) di bloccaggio della ventola (4) ed estrarla. Quindi sostituirla. Per il montaggio operare in maniera inversa.

Motore del forno elettrico (fig. 52, 53 – pag.15)

Per sostituire il motore del forno elettrico si deve prima operare come descritto nel paragrafo precedente smontando la girante, quindi accedere alla parte posteriore del forno rimuovendo la schiena dell'apparecchio. Dopo aver scollegato i cablaggi elettrici, svitare le viti di fissaggio (5) che assicurano il motore al sostegno ed estrarre il motore (4) dal supporto.

Componenti elettrici del forno elettrico (fig.54, pag.15)

Per sostituire il selettore (4) ed il termostato (5) del forno elettrico, è necessario svitare le viti (1 e 2) di fissaggio del cruscotto (3), spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Resistenze del forno elettrico(fig.55, pag.15)

Per sostituire le resistenze del forno si deve estrarre la griglia in tondino, la suola (1) o il diffusore superiore e i reggigriglia. Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio (2) della resistenza (3) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.

Sostituzione della resistenza della cucina in vetroceramica

Per sostituire la resistenza, procedere a svitare il pannello comandi, allentare le viti di fissaggio del telaio ed asportare il telaio; allentare i cavi di collegamento della resistenza ed asportare la resistenza facendo attenzione a mantenere la parte aperta della resistenza verso l'alto. Quindi sostituire il pezzo. Per rimontare procedere in senso inverso.

Regolatore di energia della piastra vetrocetramica

Per sostituire il regolatore di energia della resistenza vetroceramica, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

ATTENZIONE! Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.